

Nodini alla panna De' Magi

demagi.it/catalogo/selezione/freschi-di-latte/nodini-alla-panna-de-magi/



La mozzarella o fiordilatte è un formaggio a pasta filata prodotto con latte vaccino, deriva dall'atto della mozzatura, che avviene quando il casaro trancia un pezzo di pasta filata dal lungo nastro formando una mozzarella.

Il latte viene addizionato con fermenti lattici e poi fatto cagliare con caglio di vitello, la cagliata viene poi fatta riposare per fare in modo che l'acidità aumenti ulteriormente. Poi la cagliata viene immersa in acqua bollente e mescolata energicamente, in modo tale che inizi a "filare", si esegue la mozzatura, poi si gettano i pezzi in acqua gelida, affinché si mantenga la forma imposta dal casaro.

E' un prodotto che in pochi conoscono, sono dei nodini fiordilatte fatti a mano e affogati nella panna fresca.

Disponibile anche in vaschetta da 250 gr Cod. 15033 (10 vaschette per confezione)

Guarda il video:



Ingredienti: LATTE di mucca, PANNA, sale, caglio.

Pezzatura: gr 1000 (ma disponibile anche nella vaschetta da 250 gr)



Confezionamento: vaschetta termosaldata

Durata del prodotto confezionato: 9 giorni

ALLERGENI: LATTE e proteine del LATTE.

Caratteristiche del prodotto:

Forma: ovoidale ed aggiunta di liquido sfuso

Aspetto esterno: non definito, ma appare di colore bianco panna

Aspetto interno: è il medesimo di quello esterno, non essendoci né crosta né diversità di colore dall'esterno verso l'interno;

Odore: si avverte del burro ed un sentore lattico molto pronunciato, un aroma delicato e dolce, con fresche note di latte;

Sapore: è equilibrato, salato ma dolce con la pasta molto untuosa e grassa, lascia in bocca un gusto di panna fresca.

Disponibilità: tutto l'anno, ma previa ordinazione.

Abbinamenti gastronomici: Ottima da provare con del tartufo fresco tagliato a scaglie, con l'avocado, con pomodoro ed olio extravergine, con prosciutto salato o altri insaccati, ma si presta in modo eccellente con un'infinita possibilità di abbinamenti, sia a crudo che nella preparazione di primi piatti caldi.

Abbinamenti enologici: meglio se abbinato a vini del suo territorio di produzione, come il Locorotondo spumante o l'Aleatico di Puglia Liquoroso.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:

- Valore energetico kcal 240
- Valore energetico KJ 1003
- Proteine gr 14,4
- Carboidrati gr 0,8
di cui zuccheri gr 0,8
- Grassi gr 17
di cui acidi grassi saturi gr 12
- Sale gr 0,33

Codice prodotto

15034

Unità di misura

Kilo

Tipo di confezione

In vaschetta termosaldata

Peso per confezione

1000 grammi

Confezioni per collo

2 pezzi

Modalità di conservazione

In frigorifero da 0°C a +4°C

Mezzo di trasporto

Refrigerato da 0°C a +4°C

**Durata del prodotto a confezione
sigillata**

9 giorni

Ordine minimo

1 collo





Prodotti correlati

- Freschi di latte



Ciliegine Fior di Latte da 25gr De' Magi

[Leggi tutto](#)

- Freschi di latte



Stracchino Monoporzione De' Magi

[Leggi tutto](#)

- Freschi di latte



Burro artigianale leggermente salato

[Leggi tutto](#)

- Freschi di latte



Bocconcini alla Panna De' Magi

[Leggi tutto](#)